





LIVESTATION DIY

 +  _____ 13,00

 +  +  _____ 16,00

* Prix nets en euros / Service inclus

 Cuisine maison de saison, à partir de produits frais ! 



ENTRÉES



- 3,90 -

LA FABULEUSE !

Concassé de tomates au basilic frais et huile d'olive bio d'Espagne accompagnée de mozzarella di buffalo.



GRAVLAX DE SAUMON AU SEL FUMÉ

- 4,50 -

Filet de saumon mariné au sel et aux aromates, servi en fines tranches saupoudrées de sel fumé, accompagné de mesclun.



GASPACHO DU MOMENT

Selon l'inspiration du moment et aux légumes de saison.



PLATS



- 9,70 -

POULET À L'ANIS

Hauts-de-cuisse de poulet grillés servis avec une sauce tomate aux herbes et à la badiane, accompagnés d'un riz basmati aux légumes.

COCOTTE DU JOUR

De la bonne humeur, des produits frais de saison, une cuisine savoureuse maison.

BUDDHA BOWL

Salade composée selon l'inspiration du moment !

TATAKI DE BOEUF

13,90

Tataki de boeuf en marinade, gratin de pommes de terre et salade composée.



LINGUINE AUX FRUITS DE MER

11,70

Linguine, sauce crémeuse aux supions et aux herbes fraîches, aiguillettes de saumon grillées.



BURGER VEGE

10,90

Pain boulanger, steak végétarien maison, morbier, confit d'oignons maison accompagné de salade et de pommes de terre aux herbes de Provence.



DESSERTS



- 3,90 -

GOURMANDISE FRAISE CITRON VERT

Crèmeux au citron vert, fraises fraîches et sablé breton.



COCOTTE GLACÉE

Brownie au chocolat noir intense, glace vanille maison, sauce caramel au beurre salé.



BLANCHE COCOTTE

Fromage blanc artisanal, salade de fruits frais et sauce caramel au beurre salé.



CAFÉ GOURMAND

Boisson chaude avec un assortiment de mini-cocottes gourmandes selon l'envie du chef !

EXPRESSO ou ALLONGÉ : 6,00
AUTRES BOISSONS CHAUDES : 6,90



Gluten



Œuf



Sésame



Soja



Poisson

LÉGENDE DES ALLERGÈNES



Fruits à coques



Céleri



Arachide



Lait



Moutarde